赤飯

おこわ「3」

おこわ 4 3 2 1

●材料（4人分）
- お米(うるち米)……カップ½
- もち米……カップ2½
- ささげ……50g
- 塩……小さじ½

●作りかた

❶お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。

❷ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆでて、ささげとゆで汁を分けて冷まします。

❸内がまに①を入れ、ゆで汁と水を内がまの**「おこわ」**の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。

❹②のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。

❺「お米」ボタンで**「白米」**を、「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

お米ボタン **白米**　メニューボタン **炊込み**　1人分 約440kcal　でき上がり目安 約55分

鶏がゆ

お米ボタン **白米**　メニューボタン **おかゆ**　1人分 約160kcal　でき上がり目安 約75分

●材料（4人分）
- お米(うるち米)……カップ1
- 鶏むね肉(皮なし)……50g
- 固形スープの素……1個
- Ⓐ 長ねぎの葉……少々 / しょうがの皮……少々
- Ⓑ 酒……大さじ1 / しょうゆ……小さじ1
- 塩……小さじ½
- 長ねぎ(白髪ねぎ)……少々
- 白ごま……少々

おかゆ「1」

玄米がゆ おかゆ 1.5 1 0.5

●作りかた

❶お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水カップ3とⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。

❷お米は研いでから、①のゆで汁を**「おかゆ」**の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。

❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。

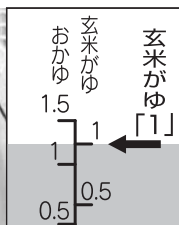
❹「お米」ボタンで**「白米」**を、「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❺炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、白ごまをふりかけます。

おかゆのポイント
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

玄米あずきがゆ

玄米がゆ「1」

玄米がゆ おかゆ 1.5 1 0.5

お米ボタン **玄米**　メニューボタン **おかゆ**　1人分 約160kcal　でき上がり目安 約100分

●材料（4人分）
- 玄米……カップ1
- あずき……30g

●作りかた

❶あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆでて、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。

❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①のゆで汁と水を**「玄米がゆ」**の水位目盛1まで加え、上にゆであずきをのせます。

❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。

❹「お米」ボタンで**「玄米」**を、「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❺炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

ひじき入り玄米ごはん

お米ボタン **玄米**　メニューボタン **炊込み**　1人分 約460kcal　でき上がり目安 約95分

玄米「3」弱

玄米 4 3 2 1

●材料（4人分）
- 玄米……カップ3
- Ⓐ 油揚げ……2枚 / もどしたひじき……80g / にんじん(せん切り)……60g
- Ⓑ 酒……大さじ2 / しょうゆ……大さじ1½ / 塩……小さじ1

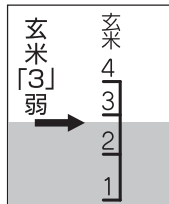
●作りかた

❶油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。

❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからⒷを入れて軽くかき混ぜます。水を**「玄米」**の水位目盛3弱まで加え、上にⒶをのせます。

❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。

❹「お米」ボタンで**「玄米」**を、「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

たまご雑炊

お米ボタン **調理**　1人分 約130kcal　でき上がり目安 約15分

●材料（4人分）
- 保温中のごはん、または冷やごはん……300g
- だし汁(水＋粉末だし1袋)……400～500mL
- とき卵……1個

●作りかた

❶保温中のごはんを使う場合は、「切」ボタンを押し、保温をやめます。

❷内がまの残りごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。

❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を約15分に設定して、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❹でき上がったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛ります。

だし汁のポイント
★だし汁は「市販の雑炊のもと＋水」でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

雑炊のポイント
★だし汁（スープ）を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

ポトフ

お米ボタン **調理**　1人分 約140kcal　でき上がり目安 約80分

●材料（4人分）
- Ⓐ 牛すね肉(ひと口大に切る)……250g / 玉ねぎ(1/4に切る)……1個(約200g) / にんじん(ひと口大の乱切り)……1本(約100g) / じゃがいも(1/4に切る)……大1個(約150g) / セロリ(葉・筋をとって5cmに切る)……小1本(約80g)
- スープ(固形スープ2個をとく)……700～750mL
- 塩・こしょう……各少々
- ローリエ……1枚

●作りかた

❶内がまにⒶとスープ、ローリエを入れます。

❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を60～80分に設定して、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

❸でき上がったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛ります。
※煮込みが足りないときは、時間を調節して追加加熱してください。

チーズ蒸しパン （JSタイプのみ）

お米ボタン **調理**　1個分 約200kcal　でき上がり目安 約20分

●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分）
- Ⓐ 小麦粉(薄力粉)……50g / ベーキングパウダー……大さじ½
- クリームチーズ……80g
- 卵(ときほぐしておく)……1個
- 砂糖……40g
- 牛乳……大さじ1
- サラダ油……大さじ1
- ケーキ用のケース……4枚
- スフレ型……4個

●作りかた

❶スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。

❷クリームチーズはやわらかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。

❸②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。

❹③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ、①の型に等分して入れます。

❺内がまに水を1.0Lタイプは**「白米」**の水位目盛1（1.8Lタイプは**「白米」**の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置いて、④を並べます。

❻炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を約20分に設定して、「炊飯（再加熱）」ボタンを押します。

作るときのポイント
★ケーキ用のケースがないときはアルミケースをお使いください。

仕様

型式	RZ–JS10J	RZ–JP10J	RZ–JS18J	RZ–JP18J
	1.0Lタイプ	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	1.8Lタイプ
炊飯容量	0.09L(0.5合)～1.0L(5.5合)		0.18L(1合)～1.8L(1升)	
電源	交流100V			
定格周波数	50−60Hz 共用			
定格電力	1400W			
コードの長さ	1.0m			
内がまの厚さ	2.3mm	1.5mm	2.3mm	1.7mm
大きさ 幅	25.4cm	25.4cm	28.9cm	28.9cm
大きさ 奥行	35.2cm	35.2cm	39.3cm	39.3cm
大きさ 高さ	18.7cm	18.7cm	21.0cm	21.0cm
質量(重さ)	約3.9kg	約3.5kg	約4.8kg	約4.4kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ–JS10J	RZ–JP10J	RZ–JS18J	RZ–JP18J
最大炊飯容量	1.0L	1.0L	1.8L	1.8L
区分名	B	B	D	D
蒸発水量	52.8g	40.0g	52.0g	37.7g
年間消費電力量	94.17kWh/年	90.95kWh/年	144.6kWh/年	140.6kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	175.9Wh	159.1Wh	226.9Wh	207.8Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	20.71Wh	22.33Wh	26.14Wh	27.28Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.59Wh	0.59Wh	0.59Wh	0.59Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.59Wh	0.59Wh	0.59Wh	0.59Wh

※1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米·ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※このIHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

お米の量と標準水量

※炊飯するお米の量に対する標準水量(質量)です。(洗米の際に付着する水の質量も含みます。)

カップ数	お米の量	標準水量※	
	白米(無洗米)の質量	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
0.5カップ	75g	150g	—
1カップ	150g	270g	280g
2カップ	300g	460g	480g
3カップ	450g	650g	660g
4カップ	600g	840g	870g
5カップ	750g	1,020g	1,080g
5.5カップ	825g	1,120g	—
6カップ	900g	—	1,260g
7カップ	1,050g	—	1,450g
8カップ	1,200g	—	1,660g
9カップ	1,350g	—	1,870g
10カップ	1,500g	—	2,090g

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日·販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」➔P.23にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」➔P.15～17を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
(受付時間) 9:00～19:00 (365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34
(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日·祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を! ●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか
●電源コードや電源プラグが異常に熱い。
●電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●焦げくさいにおいがしたり、異常な音がする。
●炊飯中底部のファンが回っていない。
●その他の異常·故障がある。

お願い
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントから電源プラグを抜き販売店にご連絡ください。点検·修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（チ）下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03（3502）2111